



**Le manuel « Français du tourisme –  
hôtellerie & restauration », une tentative de  
contextualisation du français de spécialité**

**VŨ Triết Minh**

Université de Pédagogie de Ho Chi Minh-ville, Vietnam

[minhvt@hcmue.edu.vn](mailto:minhvt@hcmue.edu.vn)

<https://orcid.org/0000-0002-3363-6078>

**NGUYỄN THỨC Thành Tín**

Université de Pédagogie de Ho Chi Minh-ville, Vietnam

[nguyenthuc.thanhtin@hcmue.edu.vn](mailto:nguyenthuc.thanhtin@hcmue.edu.vn)

<https://orcid.org/0009-0001-3170-8875>

Reçu le 30-10-2024 / Évalué le 21-11-2024 / Accepté le 01-12-2024

**Résumé**

L'essor du tourisme au Vietnam accentue la nécessité de former une main-d'œuvre qualifiée pour accueillir des touristes francophones et le besoin d'élaborer un manuel Français de spécialité tourisme destiné à un public « local » se fait de plus en plus sentir. Le présent article rend compte de l'élaboration d'un manuel « Français du tourisme – hôtellerie & restauration » destiné à un public d'apprenants vietnamiens à l'école Vatel de Ho Chi Minh-ville. L'article propose d'examiner d'abord les fondements théoriques qui guident la conception d'un manuel de français de spécialité, suivi d'une analyse des manuels « Français du tourisme » existants pour mieux comprendre le besoin d'avoir un manuel contextualisé « Vietnam ». L'article présente ensuite les logiques conductrices qui structurent la conception de notre manuel, en faisant ressortir ses éléments contextualisés. Seront présentés à la fin les résultats d'une mini-enquête auprès des utilisateurs du manuel pour recueillir les avis de ces derniers quant à l'usage et l'exploitation de l'ouvrage.

**Mots-clés** : manuel, français de spécialité, contextualisation, français du tourisme

**The « Français du tourisme – hôtellerie et restauration » manual, an attempt to  
contextualize in teaching French for tourism**

**Abstract**

The growth of tourism in Vietnam accentuates the need to train a qualified workforce to welcome French-speaking tourists and the need to develop a French tourism specialty manual intended for a « local » audience is increasingly felt. This article reports on the establishment of a « French tourism – hotel & catering » manual intended for a public of Vietnamese learners at the Vatel school in Ho Chi Minh city. The article proposes to first examine the theoretical foundations that guide the design of a specialized French

manual, followed by an analysis of existing « French tourism » manuals to better understand the need for a contextualized manual. The article then presents the underlying logic that structures the design of our manual, highlighting its contextualizing elements. The results of a mini survey among users of the manual will be presented at the end to collect students' opinion regarding the use of the manuel.

**Keywords :** manual, specialty French, contextualization, French for tourism

## Introduction<sup>1</sup>

Le tourisme, en tant qu'industrie mondiale en plein essor, revêt une importance capitale dans l'économie contemporaine. Sur l'échelle mondiale, il connaît une croissance exponentielle, avec plus de 1,286 milliard de touristes internationaux en 2023<sup>2</sup>. Le Vietnam, une destination touristique émergente, n'est pas en reste, le nombre d'arrivée a triplé par rapport à 2022, avec 12,6 millions d'arrivées, dont 215.508 Français<sup>3</sup>. Cette manne touristique représente une opportunité économique majeure pour le pays, mais elle entraîne inévitablement une demande croissante en ressources humaines qualifiées et pose aussi un défi, en particulier dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration, de la formation d'une main-d'œuvre compétente en français. En effet, pour accueillir et fidéliser les touristes francophones, il est essentiel que les professionnels du tourisme, notamment ceux de l'hôtellerie et de la restauration, maîtrisent le français de spécialité. Cette maîtrise linguistique leur permettra de communiquer efficacement avec les clients, de comprendre leurs besoins et de leur proposer des services de qualité.

Face à cette exigence, la nécessité de formations spécialisées en tourisme, et plus spécifiquement en hôtellerie-restauration, est devenue impérative. Ces formations doivent non seulement aborder les aspects pratiques de l'industrie, mais également offrir une formation linguistique adaptée au contexte spécifique du secteur et du Vietnam. C'est dans ce contexte qu'est né le projet de manuel « Français du Tourisme - Hôtellerie

---

<sup>1</sup> Les parties 3, 4, 5 et la conclusion sont du premier auteur de cet article, l'introduction et les parties 1 et 2 sont du second.

<sup>2</sup> <https://www.unwto.org>

<sup>3</sup> <https://vietnamtourism.gov.vn>

& Restauration<sup>4</sup> » pour répondre aux besoins spécifiques des étudiants en formation d'hôtellerie-restauration et en tourisme en général. L'objectif du manuel est de contextualiser le français de spécialité en l'ancrant dans les réalités socio-économiques et culturelles du Vietnam. Il s'agit ainsi d'outiller les étudiants d'un vocabulaire précis et d'une grammaire rigoureuse, tout en leur permettant de développer des compétences pragmatiques essentielles à la communication professionnelle. L'ouvrage s'articule autour d'une logique particulière, proposant plusieurs axes thématiques clés, allant de la réservation jusqu'à l'accueil des clients et aux services en chambre en passant par le règlement des réclamations. Chaque leçon propose une variété d'activités et d'exercices pratiques, permettant aux étudiants de mettre en application leurs connaissances et de se familiariser avec les situations concrètes qu'ils pourront rencontrer en milieu professionnel.

La création d'un manuel de français spécialisé pour le secteur de l'hôtellerie-restauration au Vietnam soulève des interrogations fondamentales quant aux éléments contextuels sous-jacents, car sa valeur découle de sa capacité à assimiler les particularités culturelles, linguistiques et professionnelles propres à cet environnement spécifique. Ainsi, notre recherche s'articule autour de ces éléments contextuels et leur impact sur la conception et l'utilisation du manuel « Français du Tourisme – Hôtellerie & Restauration », le distinguant des autres ouvrages similaires. Dans cette optique, nous explorerons dans cet article les paradigmes qui devaient orienter la création d'un manuel adapté au contexte vietnamien, en recherchant les principes et les orientations théoriques nécessaires pour garantir sa pertinence et son efficacité pédagogique, tout en tenant compte des spécificités de l'industrie hôtelière-restauratrice. Ensuite, nous nous pencherons sur l'identification des éléments contextuels à intégrer dans le manuel, en analysant les aspects culturels, linguistiques, professionnels et socioprofessionnels qui caractérisent l'industrie de l'hôtellerie-restauration au Vietnam, et en examinant comment ces éléments peuvent être incorporés de manière adéquate dans le contenu et les activités du manuel. Enfin, nous présenterons une évaluation faite auprès d'étudiants

---

<sup>4</sup> Que soit remerciée Stéphanie Galligani (laboratoire LIDILEM - Université Grenoble Alpes) pour sa relecture et ses remarques pertinentes.

vietnamiens du secteur sur ce manuel, ce qui nous permettra de confirmer ou d’infirmer sa pertinence dans leur apprentissage du français spécialisé.

## 1. Français de spécialité vs Français sur Objectif Spécifique

L’évolution du français langue étrangère (FLE) et du français de spécialité a été marquée par un intérêt croissant pour les aspects linguistiques spécifiques aux discours spécialisés. D’abord centrée sur les caractéristiques lexicales, cette évolution a été notamment influencée par les travaux du CREDIF, qui ont introduit des ouvrages tels que le *Français Fondamental* (1952-1954) et le *Vocabulaire Général d’Orientation Scientifique* (Phal, 1972). Ces initiatives visaient à répondre aux besoins des étudiants étrangers en sciences désireux de poursuivre leurs études en France. Les spécificités grammaticales des discours spécialisés ont été abordées plus tardivement, avec l’émergence d’une perspective énonciative. Cette approche a examiné les procédés de neutralisation de l’énonciation, comme l’utilisation du présent atemporel, du « nous » ou du « on » à la place du « je », ou encore la fréquence de l’impersonnel ou du passif. Cette orientation pragmalinguistique a souligné l’impact de l’institution scientifique sur les usages linguistiques (Carras *et al.*, 2007). La linguistique textuelle a ensuite permis une analyse plus approfondie des discours spécialisés écrits, en étudiant les relations entre les unités minimales du texte, les phrases, ainsi que les connecteurs interphrastiques et les phénomènes de substitution. Parallèlement, la question des genres et des types de textes a été éclairée, selon les travaux d’Adam (2001).

L’évolution du champ du français de spécialité au fil des décennies reflète un mouvement dynamique, façonné par les besoins changeants des apprenants et les avancées en matière de pédagogie et de linguistique appliquée. Cette évolution, jalonnée de différentes dénominations et approches, témoigne d’une recherche constante de pertinence et d’efficacité dans l’enseignement du français à des publics spécifiques. Selon Carras *et al.* (2007), dans les années 1960, le terme *français de spécialité* émerge pour désigner un enseignement destiné à un public professionnel, en parallèle du mouvement du Français Fondamental.

Cette période est marquée par une focalisation sur le lexique spécifique à chaque domaine professionnel. Les années 1970 voient l'émergence de trois courants distincts : (1) le *français scientifique et technique* qui s'adresse aux scientifiques et repose sur un modèle d'enseignement à trois niveaux, mettant l'accent sur un inventaire lexical adapté à chaque discipline ; (2) le *français fonctionnel* qui adopte une approche fonctionnelle et communicative, adaptée aux boursiers du gouvernement français et en déterminant les contenus en fonction des besoins spécifiques des apprenants et (3) le *français instrumental* (en Amérique latine), lequel vise à utiliser la langue française comme un outil d'accès à la documentation scientifique et technique écrite. Dans les années 1980, l'enseignement fonctionnel du français prend son essor, caractérisé par l'émergence de la linguistique pragmatique et de l'approche communicative. Cette période se distingue par une centration accrue sur l'apprenant et une mise en avant de l'utilisation de documents authentiques. Depuis les années 1990, trois courants majeurs dominent le paysage du *français sur objectifs spécifiques* (désormais FOS). Le FOS met l'accent sur une approche communicative, une centration sur l'apprenant et une évaluation de la compétence communicative. Le *français de spécialité* (désormais FSP) reste présent, partageant les mêmes caractéristiques que le FOS. Enfin, le *français professionnel* ou *langue des métiers* se concentre sur la pratique professionnelle, offrant une formation axée sur les compétences nécessaires dans le monde du travail. Cette évolution témoigne d'une recherche constante d'adaptation aux besoins spécifiques des apprenants, tout en intégrant les avancées théoriques et méthodologiques en linguistique et en didactique des langues.

S'il est tout à fait légitime de poser la question *Tout enseignement de français ne répond-il pas à un objectif spécifique ?*, selon Mangiante et Parpette (2004 : 16-17), il s'agit de deux approches complètement opposées. Pour ces auteurs, la distinction entre le FSP et le FOS réside essentiellement dans la logique sous-jacente à ces deux types de formations. Tandis que le FOS est déterminé par une demande extérieure spécifique, le français de spécialité relève plutôt de l'offre proposée par une institution. En effet, le FOS répond à un besoin précis émanant du terrain, que ce soit une institution, une université ou une entreprise, et s'adresse à

un public clairement identifié, en lien direct avec un objectif de sortie défini. D'ailleurs, les cours de FOS *sortir [ont] parfois de leur domaine de spécialité pour couvrir des situations de communication extérieures à la discipline* (Mangiante, 2006 : 139), car des besoins secondaires peuvent émerger au fur et à mesure du projet professionnel du public apprenant. Cette approche met donc l'accent sur la satisfaction des besoins futurs des apprenants, ce qui influence la construction du programme d'enseignement en fonction des exigences du milieu cible.

En revanche, le FSP anticipe les besoins potentiels des apprenants sans répondre à une demande spécifique. Le lien avec un objectif de sortie est souvent flou, voire hypothétique. Dans ce contexte, le contenu du programme, les supports pédagogiques et les méthodes d'évaluation ne sont pas contraints par une demande extérieure, mais déterminés par l'institution et l'enseignant, tout en respectant les limites du domaine de spécialité concerné. C'est souvent le cas des centres de langue qui proposent des cours de français du tourisme à un large public d'apprenants qui souhaiteraient exercer dans le secteur sans toutefois avoir une idée précise des postes qu'ils seraient susceptibles d'occuper. Par exemple, dans un cours de « français d'hôtellerie et de restauration », l'approche pédagogique sera également caractérisée par une certaine flexibilité dans la définition des contenus et des objectifs, tout en prenant en compte les spécificités du domaine et les besoins des apprenants. L'enseignant pourra choisir de cibler diverses compétences et fonctions liées à l'hôtellerie et à la restauration, telles que la communication avec les clients, la prise de réservations, le service en salle, la gestion des plaintes, la présentation des plats, etc.

Dans notre cas, il s'agit bien de la démarche FSP, car l'offre émane d'une institution d'enseignement supérieur qui désire doter ses étudiants des compétences langagières en français nécessaires pour que ces derniers puissent exercer dans une variété de situations professionnelles potentielles une fois diplômés.

Afin de répondre aux besoins d'enseignement et de formation spécialisés, le manuel de français de spécialité se révèle indispensable, les secteurs professionnels tels que le tourisme, l'hôtellerie et la restauration requérant une maîtrise linguistique précise et adaptée à leurs contextes

spécifiques. L'approche FSP que nous avons embrassée servira donc de fil conducteur pour notre projet d'élaboration du manuel. Ce support offrira un cadre méthodologique rigoureux en termes d'organisation pour l'acquisition des compétences linguistiques spécifiques et de communication professionnelle via des activités et des ressources pédagogiques élaborées. Il présentera par ailleurs une progression pédagogique adaptée aux besoins généraux des futurs professionnels, en tenant compte de leur niveau linguistique de départ et de l'ensemble des objectifs langagiers des métiers du secteur.

## **2. Les manuels de FSP Tourisme et Hôtellerie-Restauration**

### **2.1. Qu'est-ce qu'un manuel ? Définition et fonctions**

Le terme « manuel », étymologiquement issu du latin *manualis* ou *manus* (signifiant « main » en français), évoque initialement ce qui est réalisé manuellement. Dans le domaine éducatif, Tagliante (1994 : 62) le définit comme des compilations de ressources et d'activités pédagogiques, organisées selon une progression spécifique et alignées à une méthodologie définie. Pour Cuq (2003 : 233), le manuel représente un ensemble pédagogique complet, englobant tous les supports numériques d'enseignement.

Les fonctions attribuées au manuel sont vastes et variées, allant de la transmission de connaissances au développement de compétences, en passant par la consolidation des acquis et l'évaluation des apprentissages. Le manuel sert aussi de référence et joue un rôle important dans l'assistance à l'intégration des acquis et l'éducation sociale et culturelle. Cette diversité fonctionnelle, mise en évidence par Gérard & Roegiers (2003), témoigne de l'importance du manuel en tant qu'outil pédagogique complet. De son côté, Puren (2011) souligne que le manuel vise à garantir le découpage du processus d'enseignement-apprentissage, la progression collective des apprenants, la gradation et la cohérence interne des unités didactiques. Il revêt également une fonction professionnelle en fournissant aux enseignants un cadre structuré pour l'enseignement, allégeant ainsi leur charge de travail de préparation et offrant une certaine assurance en termes

de qualité. Pour l'apprenant, le manuel représente un outil rassurant pour l'acquisition et la révision des connaissances. Selon Barthélémy et al. (2011 : 125), *Le manuel de FLE est au professeur de FLE ce que la caisse à outils est au maçon*, ce qui souligne son importance tout en reconnaissant que son efficacité dépend largement de son utilisation et de son adaptation à la situation d'enseignement. Toutefois, *ce n'est pas le manuel qui enseigne, et encore moins lui qui apprend* (Besse, 1957 : 15). Par ailleurs, le choix du manuel doit être judicieux, basé sur les besoins et les caractéristiques du public apprenant, afin d'assurer la qualité de l'enseignement et le succès de l'apprentissage.

## 2.2. Les manuels existants

Dans le panorama actuel des manuels de français de spécialité destinés au secteur du tourisme général, on observe une abondance d'ouvrages. Cependant, il est à noter que la plupart des manuels de français du tourisme visent à couvrir l'ensemble des métiers du secteur, sans se focaliser spécifiquement sur ceux de l'hôtellerie et/ou de la restauration. Ces manuels commencent à dater et présentent une certaine obsolescence dans leur contenu. Dans cette catégorie, on peut citer *Tourisme.com* (2<sup>e</sup> édition) qui s'adresse aux faux débutants ayant déjà acquis 60 heures de français. Avec pour ambition de couvrir les différents métiers du tourisme, répartis en quatre secteurs distincts, ce manuel requiert un total de 120 heures d'enseignement pour atteindre le niveau A2/B1 à la fin du parcours. D'autre part, *Le français en contexte. Tourisme*, également destiné aux faux débutants ayant effectué 60 heures de français, propose en 120 heures d'apprentissage six modules indépendants. Bien que le 5<sup>e</sup> module aborde le domaine de l'hôtellerie, il se limite à des situations de communication professionnelle restreintes. Un autre exemple, *Bon voyage. Français du tourisme*, le plus récent de cette sélection, s'adresse au public de niveau A1/A2. Avec seulement 60 heures d'enseignement au total, il aborde des situations de communication professionnelle dans divers environnements touristiques. Cependant, l'hôtellerie ne constitue qu'une unité marginale, limitant ainsi la profondeur de son exploration dans ce domaine.

En outre, les manuels se consacrant exclusivement au secteur de l'hôtellerie et de la restauration sont rares et dépassés. Parmi eux,



*Le français de l'hôtellerie et de la restauration*, datant de 1992, et *hotellerie-restauration.com*, publié en 2006, sont les plus notables. Le premier, destiné à un public ayant suivi 150 heures de français, présente une structure en cinq parties, portant principalement sur l'hôtellerie, la cuisine et la restauration et sur le bar et le vin dans une moindre mesure. Cependant, les situations de communication proposées ne sont pas nombreuses et l'accent est mis sur les connaissances culturelles et professionnelles spécifiques à la France. Le second, destiné à un public ayant suivi seulement 60 heures de français général et plus adapté aux besoins de communication professionnelle actuels, propose un parcours de 120 heures et se compose de six unités couvrant l'ensemble des métiers du secteur : les métiers du hall (réceptionniste et conciergerie), les métiers des étages (gouvernante, femme ou valet de chambre), les métiers de la salle de restaurant (maître d'hôtel, chef de rang, commis de salle, sommelier), offrant ainsi une vue d'ensemble complète des différentes fonctions au sein d'un établissement. Les situations de communication professionnelles y sont complètes et variées, suivant la logique des différentes étapes des services fournis aux clients, de la présentation de l'établissement, des équipements et services, réservation, accueil, etc. jusqu'au départ du client, en passant par la gestion des plaintes. Cependant, le contexte décrit dans ce manuel reflète les réalités très françaises (établissement 4 étoiles, plats français, service et repas à la française, visites de monuments à Paris, etc.).

Enfin, certains manuels se concentrent spécifiquement sur les métiers de la restauration, tels que *En cuisine !* et *En cuisine et en salle*. Le premier, le seul pour le public vrai débutant, se consacre uniquement aux métiers de la cuisine. Le second, comme son intitulé l'indique, couvre à la fois les métiers de la cuisine et ceux de la salle de restaurant. Ce dernier s'adresse à un public plus avancé, de niveau A2, avec pour objectif d'atteindre le niveau B1/B2 à la fin de la formation.

Bref, le marché des manuels de français pour l'hôtellerie et la restauration se distingue par sa diversité, offrant des ressources adaptées à une gamme étendue de niveaux de compétence linguistique, des débutants aux apprenants plus avancés. Il est observé que la majorité de ces ouvrages proviennent de l'éditeur CLE International, reflétant ainsi une prédominance dans ce domaine. Une tendance générale est d'exiger un

niveau A1 de français au début de la formation. Toutefois, cette variété d'offres ne masque pas une lacune importante : certains manuels adoptent une approche généraliste, englobant l'ensemble du secteur du tourisme sans se concentrer spécifiquement sur l'hôtellerie et la restauration. Cette approche pourrait être problématique pour les apprenants en quête d'une formation spécialisée et approfondie dans un de ces domaines spécifiques. De surcroît, l'obsolescence de certains ouvrages constitue une préoccupation majeure, avec des ressources datant de plusieurs années. Cette défaillance peut s'avérer problématique dans un secteur caractérisé par une évolution constante, où de nouvelles pratiques et tendances émergent régulièrement. Enfin, une remarque concerne le contexte culturel particulier dans lequel s'ancrent la plupart des manuels. Ils privilégient souvent une perspective très française, mettant en avant des références culturelles et professionnelles spécifiques à la France. Cela peut poser un défi pour les apprenants vietnamiens aspirant à travailler dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration au Vietnam, en vue d'accueillir les touristes francophones.

### **3. Les principes de conception du manuel FSP contextualisé au Vietnam**

#### **3.1. Exigences institutionnelles**

La conception d'un tel manuel doit tout d'abord prendre en considération le cadre institutionnel dans lequel le manuel est utilisé. À l'école Vatel, le français est dispensé auprès d'un public majoritairement débutant en qualité de deuxième langue étrangère (l'anglais étant la première). Il est dispensé à partir du premier semestre et pendant 6 semestres sur tout le parcours universitaire des 3 années de formation. Le volume horaire réservé à l'enseignement du français est de 48 heures par semestre, soit un total de 144 heures de formation *in situ*.

Les enseignants concepteurs du manuel « Français du tourisme – hôtellerie & restauration », également chargés des cours de français à l'école Vatel, ont obtenu que les deux premiers semestres soient dédiés à l'enseignement du français général. Autrement dit, les apprenants, avant d'entamer les cours de français de spécialité à partir du 3<sup>e</sup> semestre, ont

validé 48 heures de formation en français général. Pour cette raison, nous pouvons considérer notre public d'apprenants comme étant un public de niveau A1 acquis. En effet, il est demandé aux étudiants de passer l'épreuve du DELF A1 à la fin de la première année.

Cette étape de remise à niveau est donc particulièrement importante dans notre contexte, car elle permet de commencer l'enseignement du français de spécialité à un niveau plus avancé.

### **3.2. Démarche FSP**

Dans notre cas, c'est la démarche FSP qui s'impose, car la demande vient d'une institution d'enseignement. L'approche FSP que nous embrasserons servira donc de fil conducteur pour notre projet d'élaboration d'un manuel français du tourisme.

L'approche FSP implique, avant toute chose, une démarche éclectique de la part du ou des concepteur (s) dans le choix des situations de communication, mais aussi des contenus linguistiques à traiter. Faute de besoins précis exprimés par le public d'apprenants, il s'agit d'anticiper au mieux leurs besoins en termes de connaissances et de compétences de communication professionnelle, de façon à ce qu'ils soient armés face à une panoplie de situations de travail auxquelles ils se retrouveront confrontés éventuellement.

En fin de compte, nous avons jugé souhaitable de mettre l'accent, au niveau des compétences et contenus linguistiques visés, à la fois sur les quatre compétences communicationnelles (orales et écrites) et sur les savoirs linguistiques, à savoir la grammaire et le lexique pour répondre à un maximum de besoins de communication professionnelle.

### **3.3. Les éléments du « terrain »**

Quand il s'agit d'un contexte local comme notre cas, les manuels universels souffrent de leur propre universalité. En effet, les apprenants ne suivent la formation en France ni sont formés pour partir y travailler. Une fois sortis de l'école, ces derniers, selon toute probabilité, resteront dans leur pays natal pour travailler. Comme montré *supra*, l'usage d'un manuel universaliste avec une approche européanisée leur serait

désavantageux dans la mesure où les situations de communication envisagées sont complètement étrangères à l'apprenant. Ce n'est qu'à Paris qu'on fait des promenades sur la Seine et en bateau-mouche.

C'est ainsi que nous nous fixons l'objectif d'intégrer des éléments du marché local dans notre manuel. La contextualisation peut concerner aussi bien des pratiques de référence que des noms de référence, en passant par des supports pédagogiques contextualisés. Les références à la réalité vietnamienne peuvent être, en effet, diverses : moyens de transport locaux, activités à faire, nom d'établissements, de personnages, de lieux, d'agences de voyages, menu, plans, cartes, enregistrements, etc.

### **3.4. Spécificités des métiers de l'hôtellerie-restauration**

Il est ensuite impératif de tenir compte des spécificités des métiers du secteur. Deux particularités, à notre avis, sont à souligner. D'abord, les métiers de l'hôtellerie-restauration exigent un niveau d'adaptabilité important, une certaine « versatilité » chez le travailleur. Il arrive très souvent dans le secteur de l'hôtellerie-restauration, surtout dans des petites structures, qu'un travailleur se doive d'être polyvalent et soit amené de temps en temps à faire aussi bien le travail d'un réceptionniste que celui d'un concierge ou d'un valet. Deuxièmement, il faut savoir que les différents services de prestation qui s'adressent aux clients ne sont pas indépendants, mais forment un processus continu et chronologique. En effet, l'approche clientèle implique que quiconque puisse agir auprès du client à un moment défini et soit en mesure d'« anticiper » ses besoins.

Il est donc essentiel que le personnel soit non seulement capable d'exercer dans une variété de situations de travail, mais qu'il comprenne aussi l'articulation entre différents maillons de la chaîne de services. Il s'ensuit que, quant au type de progression, nous avons opté pour une démarche temporelle, c'est-à-dire que des situations de communication/actes de parole dont traite le manuel relèvent d'une suite chronologique, de l'arrivée jusqu'au départ du client.

### **3.5. Démarche pédagogique**

La démarche pédagogique joue un grand rôle dans toute conception de manuel, car à la différence d'une méthode, un manuel se doit d'« imposer

une ligne directrice, organiser une progression, définir les modalités de l'apprentissage et offrir la rigueur nécessaire pour atteindre des objectifs prédéfinis » (Lorrillard, 2011 : 237). Il revient donc au concepteur du manuel de définir les démarches pédagogiques qu'il entend mettre en œuvre dans le manuel. À l'heure où l'approche actionnelle est plébiscitée dans l'enseignement du FLE, une autre perspective didactique serait-elle envisageable ? Quelle démarche serait la plus appropriée pour l'enseignement de la grammaire et/ou du lexique ? Tous ces questionnements méritent l'attention du ou des concepteur(s) de manuel, encore plus que si on le veut contextualisé.

En effet, notre contexte fortement soumis à des obligations matérielles et temporelles a demandé de faire certains choix pédagogiques. Nous avons opté, quant à l'enseignement de la grammaire, pour une démarche explicite et déductive et, en ce qui concerne le lexique, une approche onomasiologique pour convenir au cadre de l'enseignement.

### **3.6. Agencement entre outils linguistiques et activités communicatives**

Le dosage linguistique est un autre élément à réfléchir, car « il ne suffit pas [...] d'arrêter une certaine quantité de vocabulaire et de structures à enseigner pour élaborer un manuel de français » (Lorrillard, 2011 : 239). En effet, il faudrait agencer les connaissances à s'approprier en fonction de la situation de communication présentée. Il s'ensuit dans notre contexte que la progression des leçons doit être pensée de manière à conjuguer la logique des métiers et les contenus linguistiques. Autrement dit, il faut savoir tel acte de parole requiert tel point grammatical et tel champ lexical. Mais cela pose une autre question : est-ce que la progression doit suivre la chronologie des situations de communication ou devons-nous opter pour une progression linguistique ?

Face à cette question, l'équipe conceptrice a décidé que soit trouvé un compromis entre les deux logiques, l'une professionnelle et l'autre linguistique. Reste à chercher les bons moyens pour parvenir à cet équilibre.

## **4. Quelles contextualisations ?**

### **4.1. Nécessité de contextualiser**

À l'époque de l'essor du tourisme, le besoin de former une main-d'œuvre francophone au Vietnam se fait sentir plus que jamais. Aussi, la nécessité d'avoir des formations en français du tourisme et des supports pédagogiques en appui ne fait plus aucun doute. Si les établissements d'enseignement supérieur partout au Vietnam ont commencé à mettre en place des cours de français du tourisme, les enseignants continuent d'utiliser les méthodes universalistes, faute d'un support contextualisé. C'est dans cette situation que le besoin de concevoir un manuel de français du tourisme contextualisé devient de plus en plus pressant sur le marché vietnamien. Pour l'équipe conceptrice, ce manuel, avant toute chose, doit optimiser l'enseignement : les cours de français du tourisme seront plus proches de la réalité du terrain vietnamien et aideront les apprenants à progresser davantage sur le plan des savoir-faire. Par ailleurs, l'élaboration d'un tel manuel sera bénéfique à plus d'un titre : les pratiques enseignantes en seront homogénéisées, sa conception encouragera la mise en place de cours de formation de français du tourisme par les enseignants en leur offrant un outil pratique, prêt-à-utiliser.

### **4.2. Les éléments à contextualiser**

#### **4.2.1. Le niveau de départ**

Le niveau de départ avancé du public d'apprenants laisse plus de marge de manœuvre au choix des contenus à enseigner, mais aussi à la conception des activités et exercices. En effet, il n'y a pas de leçon introductive de type « premiers contacts » ou « découverte » comme on en trouve dans tous les manuels de français général. Cela permet, entre autres, de viser plus directement les situations de communication et les connaissances à enseigner.

- *Marc Daniel* : Votre hôtel a combien d'étoiles ?
- *Binh* : L'hôtel a 4 étoiles. Nous sommes ouverts toute l'année.
- *Marc Daniel* : Quelle est l'adresse de l'hôtel ?
- *Binh* : L'hôtel se trouve au numéro 132 rue Đồng Khởi, dans le premier arrondissement. Nous sommes au cœur de la ville et à 5 minutes à pied du marché Bến Thành. C'est un quartier très animé et chic.

**Figure :1.** Extrait de l'enregistrement sonore de la leçon 1 du manuel « Français du tourisme – hôtellerie & restauration » (Nguyen et Vu, 2023 : 147).

D'ailleurs, les explications grammaticales font appel à un métalangage soutenu.

#### ❖ Les questions

- Il existe deux types de question :
  - Question fermée : *Il s'appelle Linh Vo ?* → Réponse = Oui/Non
  - Question ouverte : *Il s'appelle comment ?* → Présence d'un mot interrogatif
- 3 façons pour formuler une question :
  - Intonation : *Il habite en France ? Il habite où ?*
  - « Est-ce que » : *Est-ce qu'il habite en France ? Où est-ce qu'il habite ?*
  - Inversion sujet-verbe : *Habite-t-il en France ? Où habite-t-il ?*
- Attention : *Que* remplace *quoi* au début de la phrase
  - *Tu fais **quoi** dans la vie ?* Mais ***Que** fais-tu dans la vie ?*

**Figure 2.** Extrait de la rubrique grammaire, leçon 3 du manuel « Français du tourisme – hôtellerie & restauration » (Nguyen et Vu, 2023 : 46).

### 4.2.2. La chronologie des situations de communication

Comme la logique FSP s'impose, les concepteurs ont décidé de poursuivre une chronologie des situations de communication, qui débute avec l'arrivée du client et prend fin au moment où ce dernier repart de l'établissement. C'est ainsi que les leçons ont été intitulées en fonction d'actes de parole ciblés, compte tenu de la chronologie des situations de communication.

- Leçon 1 : Présenter un établissement
- Leçon 2 : Parler des métiers de l'hôtellerie et de la restauration
- Leçon 3 : Traiter une réservation
- Leçon 4 : Accueillir le client à l'hôtel
- Leçon 5 : Accueillir le client au restaurant
- Leçon 6 : Servir le client
- Leçon 7 : Préparer le départ du client

- Leçon 8 : Évaluer et remédier

La chronologie des situations de communication demande à agencer les outils linguistiques de manière à s'adapter aux besoins de communication de chaque leçon tout en suivant une progression allant du plus facile au plus difficile.

### 4.2.3. Les références locales

C'est bien ici que réside la particularité de notre manuel. Les concepteurs ont pris le soin d'y introduire des éléments culturels « locaux » dans le manuel. On peut y trouver des pratiques de références locales, telles que prendre la moto taxi à Saïgon ou visiter le quartier chinois situé dans le 5<sup>e</sup> arrondissement.

#### G. PRODUCTION ORALE

*Activité 1 : Vous êtes réceptionniste à l'hôtel Continental. Un touriste s'adresse à vous pour demander des renseignements sur le transport public de la ville. Jouez le dialogue avec votre voisin(e).*

- Le bus : lignes 147 (Quartier chinois – SGN), 11 (BenThanh – Đâm Sen), 30 (Suoi Tien)
- Le moto taxi : logiciel sur smartphones Grab, Be
- Le taxi : compagnies Mai Linh, Vinasun
- Le métro : Ben Thanh – Suoi Tien
- Le train : gare ferroviaire 3<sup>e</sup> arr.
- L'autocar : gares routières de l'Est (Thủ Đức) et de l'Ouest (6<sup>e</sup> arr.)
- Le bateau-bus : Bach Đằng (1<sup>er</sup> arr.) – Linh Đông (Thủ Đức)/tarif 15.000 dong/ ticket

**Figure 3.** Extrait d'une activité de Production orale du manuel « Français du tourisme – hôtellerie & restauration » (Nguyen et Vu, 2023 : 109).

Des noms de personnes, de lieux, de restaurants sont également vietnamisés. L'usage des supports authentiques (horaires de service bateau-bus à Ho Chi Minh-Ville) témoigne aussi de cette volonté de la part des concepteurs de contextualiser le manuel.



**Activité 1 : Observez ce document et répondez aux questions.**

|                                                                                                                                                                                 |     |                                                                                 |                        |           |                 |                        |                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------|-----------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  HÀNH TRÌNH & GIỜ KHỞI HÀNH TÀU SAIGON WATERBUS<br>SAIGON WATERBUS ROUTE & DEPARTURE TIMETABLE |     | 15.000 VNĐ <small>Left</small>                                                  | HOTLINE: 1900 63 68 30 |           | Saigon Waterbus | www.saigonwaterbus.com |  |
| Bạch Đằng ▶ Bình An ▶ Thanh Đa ▶ H.B.Chính ▶ Linh Đông                                                                                                                          |     | Linh Đông ▶ H.B.Chính ▶ Thanh Đa ▶ Bình An ▶ Bạch Đằng                          |                        |           |                 |                        |                                                                                     |
| (1) (4) (8) (10) (11)                                                                                                                                                           |     | (11) (10) (8) (4) (1)                                                           |                        |           |                 |                        |                                                                                     |
| TỪ/From BẠCH ĐẰNG ĐI/TO LINH ĐÔNG                                                                                                                                               | C1  | 08.00 ▶                                                                         | 08.15 ▶                | 08.32 ▶   | 08.42 ▶         | 08.52 ⚡                |                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                 | C2  | 08.30 ▶                                                                         | 08.45 ▶                | 09.02 ⚡   |                 |                        |                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                 | C3  | 09.00 ▶                                                                         | 09.15 ▶                | 09.32 ⚡   |                 |                        |                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                 | C4  | 10.00 ▶                                                                         | 10.15 ▶                | 10.32 ▶   | 10.42 ▶         | 10.52 ⚡                |                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                 | C5  | 10.30 ▶                                                                         | 10.45 ▶                | 11.02 ⚡   |                 |                        |                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                 | C6  | 11.00 ▶                                                                         | 11.15 ▶                | 11.32 ⚡   |                 |                        |                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                 | C7  | 13.30 ▶                                                                         | 13.45 ▶                | 14.02 ⚡   |                 |                        |                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                 | C8  | 14.00 ▶                                                                         | 14.15 ▶                | 14.32 ▶   | 14.42 ▶         | 14.52 ⚡                |                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                 | C9  | 14.30 ▶                                                                         | 14.45 ▶                | 15.02 ⚡   |                 |                        |                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                 | C10 | 15.00 ▶                                                                         | 15.15 ▶                | 15.32 ⚡   |                 |                        |                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                 | C11 | 16.00 ▶                                                                         | 16.15 ▶                | 16.32 ▶   | 16.42 ▶         | 16.52 ⚡                |                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                 | C12 | 16.30 ▶                                                                         | 16.45 ▶                | 17.02 ⚡   |                 |                        |                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                 | C13 | 17.30 ▶                                                                         | 17.45 ▶                | 18.02 ▶   | 18.12 ▶         | 18.22 ⚡                |                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                 | C14 | 18.00 ▶                                                                         | 18.15 ▶                | 18.32 ▶   | 18.42 ▶         | 18.52 ⚡                |                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                 | C15 | 19.35 ▶                                                                         | 19.50 ⚡                |           |                 |                        |                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                 |     | Giờ khởi hành hằng ngày   Regular departure (Everyday)                          |                        | Giờ đến ⚡ |                 |                        |                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                 |     | ▶ Giờ khởi hành bổ sung Thứ 7 & Chủ Nhật<br>Plus departure on Saturday & Sunday |                        |           |                 | Giờ đến ⚡              |                                                                                     |
| TỪ/From LINH ĐÔNG ĐI/TO BẠCH ĐẰNG                                                                                                                                               | L1  | 07.00 ▶                                                                         | 07.10 ▶                | 07.20 ▶   | 07.37 ▶         | 07.52 ⚡                |                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                 | L2  |                                                                                 |                        |           | 08.30 ▶         | 08.45 ⚡                |                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                 | L3  |                                                                                 |                        |           | 09.10 ▶         | 09.27 ▶                | 09.42 ⚡                                                                             |
|                                                                                                                                                                                 | L4  | 09.00 ▶                                                                         | 09.10 ▶                | 09.20 ▶   | 09.37 ▶         | 09.52 ⚡                |                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                 | L5  |                                                                                 |                        |           | 09.40 ▶         | 09.57 ▶                | 10.12 ⚡                                                                             |
|                                                                                                                                                                                 | L6  |                                                                                 |                        |           | 11.10 ▶         | 11.27 ▶                | 11.42 ⚡                                                                             |
|                                                                                                                                                                                 | L7  | 11.00 ▶                                                                         | 11.10 ▶                | 11.20 ▶   | 11.37 ▶         | 11.52 ⚡                |                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                 | L8  |                                                                                 |                        |           | 11.40 ▶         | 11.57 ▶                | 12.12 ⚡                                                                             |
|                                                                                                                                                                                 | L9  |                                                                                 |                        |           | 14.10 ▶         | 14.27 ▶                | 14.42 ⚡                                                                             |
|                                                                                                                                                                                 | L10 |                                                                                 |                        |           | 15.10 ▶         | 15.27 ▶                | 15.42 ⚡                                                                             |
|                                                                                                                                                                                 | L11 | 15.00 ▶                                                                         | 15.10 ▶                | 15.20 ▶   | 15.37 ▶         | 15.52 ⚡                |                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                 | L12 |                                                                                 |                        |           | 15.40 ▶         | 15.57 ▶                | 16.12 ⚡                                                                             |
|                                                                                                                                                                                 | L13 |                                                                                 |                        |           | 17.10 ▶         | 17.27 ▶                | 17.42 ⚡                                                                             |
|                                                                                                                                                                                 | L14 | 17.00 ▶                                                                         | 17.10 ▶                | 17.20 ▶   | 17.37 ▶         | 17.52 ⚡                |                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                 | L15 | 18.40 ▶                                                                         | 18.50 ▶                | 19.00 ▶   | 19.17 ▶         | 19.32 ⚡                |                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                 |     | Giờ khởi hành hằng ngày   Regular departure (Everyday)                          |                        | Giờ đến ⚡ |                 |                        |                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                 |     | ▶ Giờ khởi hành bổ sung Thứ 7 & Chủ Nhật<br>Plus departure on Saturday & Sunday |                        |           |                 | Giờ đến ⚡              |                                                                                     |

1. De quel type de document s'agit-il ? .....
2. Repérez les stations/arrêt de bateau-bus ? .....
3. Quel est le tarif ? .....

**Figure 4.** Extrait d'une activité de Compréhension écrite du manuel « Français du tourisme – hôtellerie & restauration » (Nguyen et Vu, 2023 : 97).

#### 4.2.4. La démarche pédagogique

L'équipe conceptrice a décidé d'adopter, en raison de volume horaire limité, une démarche explicite, déductive et onomasiologique. Chaque leçon débute par une activité de compréhension orale suivie d'une activité de compréhension écrite, toutes complétées d'un questionnaire auquel il faut répondre. La leçon enchaîne sur les contenus grammaticaux et lexicaux à s'approprier. L'enseignement de la grammaire s'appuie sur la déduction alors que celui du lexique relève d'une démarche onomasiologique.

Vient ensuite la rubrique « Boîte à outils » dans laquelle sont présentées d'une manière synthétique les connaissances linguistiques à retenir en fonction de chaque acte de parole. À noter que les leçons de grammaire et de lexique ainsi que les « Boîtes à outils » sont toutes accompagnées d'exercices d'entraînement. La leçon se termine par des activités de production (écrite et orale).

**E. BOÎTE À OUTILS**

❖ **Pour présenter un hôtel ou un restaurant**

- V. avoir  
L'hôtel **a** 5 étoiles. Les restaurants de l'hôtel **ont** une capacité totale de 200 couverts.  
Notre hôtel **a** deux restaurants, un restaurant vietnamien et un restaurant français.

- Il y a [...]  
Il y **a** 50 chambres dans notre hôtel. Il y **a** un restaurant et un bar dans l'hôtel.

- V. être  
L'hôtel Rex **est** un hôtel 5 étoiles. Les monuments **sont** à 10 minutes de l'hôtel.

- C'est/Ce sont [...]  
C'est un restaurant français. C'est au centre-ville. **Ce sont** les clients de l'hôtel.

- Voici [...]  
Voici M. Dupont, chef de réception. Et voici le bureau de la réception.

**Exercice 9 : Complétez avec « il y a » ou « c'est ».**

L'hôtel Continental se trouve au centre historique de Saïgon. \_\_\_\_\_ un hôtel de plus de 100 ans construit par les Français coloniaux. Dans l'hôtel, \_\_\_\_\_ beaucoup de chambres : il a au total 89 chambres et suites. Au rez-de-chaussée de l'hôtel, \_\_\_\_\_ un restaurant. \_\_\_\_\_ le restaurant « Le Bourgeois ». Voici M. Dupont, \_\_\_\_\_ le directeur de l'hôtel, il dirige le travail de l'ensemble du personnel de l'hôtel.

**Figure 5.** Extrait de la rubrique Boîte à outils (Leçon 1) du manuel « Français du tourisme – hôtellerie & restauration » (Nguyen et Vu, 2023 : 16).

## 5. Appréciation des bénéficiaires du manuel

Nous avons soumis un questionnaire à un public de 56 apprenants de l'école VATEL auprès de qui le manuel a été introduit. Notre questionnaire porte sur divers aspects du manuel : l'adéquation aux besoins d'apprentissage et aux réalités professionnelles ; les contenus linguistiques traités ; les activités et exercices ; les compétences et connaissances travaillées ; les supports ; la mise en page. Pour chaque critère, les répondants sont appelés à évaluer en donnant une note sur une échelle de 6 niveaux, allant de 0 à 5, l'imparité ayant été écartée afin d'éviter la tendance à la neutralité. Dans la partie qui suit, nous allons présenter les résultats principaux de cette enquête.

### 5.1. Appréciation générale

Réagissant à une commande d'un établissement de formation, les auteurs du manuel ont dû prendre en compte les spécificités de la mise en place des cours de français du tourisme (en particulier au niveau du volume horaire imposé) et tenir compte, dans leur logique FSP, des objectifs

d'apprentissage des apprenants et des exigences diverses des métiers de l'hôtellerie-restauration.

L'analyse des réponses montre que la plupart des étudiants indiquent que le manuel répond bien à leur objectif d'apprentissage, mais aussi à leur besoin en termes de compétences professionnelles (hôtellerie-restauration), réclamant une note moyenne avoisinant les 4.5/5.0. Si l'aspect socioculturel du métier arrive en troisième position (4.2/5.0), les apprenants estiment que le volume horaire alloué demeure un peu trop juste pour l'ensemble des contenus enseignés (96 heures pour 8 unités de leçon).

Somme toute, si ces résultats indiquent une appréciation générale des apprenants quant à l'usage du manuel, il n'en demeure pas moins vrai que certains aspects de ce dernier restent à améliorer, notamment la charge des contenus enseignés.

## **5.2. Les compétences communicatives**

Nous avons prévu des questions pour recueillir davantage les avis des apprenants sur la manière dont les compétences communicatives sont travaillées dans le manuel.

Une première série de questions posées permet de savoir si l'ouvrage répond aux exigences du métier en termes de compétences orales et écrites. Les réponses donnent comme résultat une note moyenne de 4.2/5.0, la production écrite étant la moins satisfaisante. Une deuxième série de questions porte sur la conception des activités pédagogiques, avec les activités de compréhension orale désignée comme la moins aboutie. En effet, beaucoup de répondants reprochent la vitesse des enregistrements sonores. Quant aux situations de communication ciblées par le manuel, la majorité des répondants disent apprécier leur pertinence (4.3/5.0) et dans une moindre mesure, leur capacité à couvrir la réalité professionnelle (4.0/5.0).

## **5.3. Les connaissances grammaticales et lexicales**

Ensuite, il a été demandé aux apprenants d'évaluer divers aspects relatifs à la grammaire et au lexique du manuel : l'adéquation avec les exigences du terrain, la qualité des leçons et des exercices. Les résultats font

savoir que les connaissances linguistiques abordées dans le manuel correspondent bien à la réalité professionnelle, les apprenants attribuant une note de 4.6/5.0 au lexique et 4.3/5.0 à la grammaire. Or, la conception des exercices (grammaire, lexique, boîte à outils) aurait besoin d'être améliorée. En fait, une partie des apprenants pensent qu'il est nécessaire d'avoir plus d'exercices et de « conceptualiser des connaissances grammaticales ».

#### **5.4. L'utilisation des supports pédagogiques et la mise en forme**

Quant aux supports écrits et sonores utilisés dans le manuel, nous avons recueilli des avis plutôt mitigés. Concernant les documents sonores, les apprenants déclarent apprécier particulièrement la qualité du français oral, mais font savoir qu'ils auraient préféré un débit moins soutenu et des enregistrements moins longs.

D'un autre côté, si les supports pédagogiques répondent bien aux objectifs énoncés de chaque leçon, les résultats montrent que les apprenants auraient aimé voir plus de supports écrits authentiques et qui « collent » davantage au contexte vietnamien.

Enfin, l'aspect formel est le moins apprécié, la présentation générale du livre étant noté 3.4/5.0. Les répondants font savoir qu'ils aimeraient voir plus d'illustrations visuelles (2.9/5.0) et plus d'espace pour écrire des réponses.

#### **5.5. Synthèse**

L'analyse de l'enquête quantitative montre que les apprenants « utilisateurs » du manuel sont attentifs à la fois au fond et à la forme du manuel. Les éléments du contexte institutionnel ont été pris en compte d'une manière relativement suffisante, le manuel répondant largement aux réalités du terrain et aux besoins professionnels des apprenants. Toutefois, le livre semble un peu « lourd » par rapport au volume horaire alloué.

Les situations professionnelles qui sont présentées dans les leçons couvrent dans une large mesure les réalités locales, aussi les compétences et connaissances linguistiques travaillées répondent-elles aux exigences du métier. En revanche, l'utilisation des supports pédagogiques aurait besoin

d'être améliorée, notamment l'authenticité des documents écrits, la longueur et le débit des enregistrements sonores.

## Conclusion

L'élaboration d'un tel manuel pose un défi de taille, celui de conjuguer plusieurs dimensions conceptrices : les prescriptions institutionnelles, la logique FSP, les spécificités du secteur de l'hôtellerie-restauration, mais aussi les éléments du contexte vietnamien.

Malgré les critiques et les limites pointés dans les réponses des étudiants, les concepteurs du manuel « Français du Tourisme – Hôtellerie et Restauration » destiné au marché vietnamien espèrent que ce projet pourra en inspirer d'autres, dans d'autres secteurs que celui du tourisme. Néanmoins, si son introduction a été plutôt satisfaisante, il serait nécessaire de mener des études qualitatives pour cerner davantage les aspects à remédier ou à perfectionner.

## Bibliographie

Adam, J.-M. 200. *Les textes, types et prototypes*. Paris : Nathan.

Barthélémy, F. *et al.* 2011. *Le français langue étrangère*, coll. Cent mots pour. Paris : L'Harmattan.

Besse, H. 1985. *Méthodes et pratiques des manuels de langues*, coll. Essais. Paris : CREDIF/ Didier.

Carras, C. *et al.* 2007. *Le français sur objectifs spécifiques et la classe de langue*, coll. Techniques et pratiques de classe. Paris : CLE International.

Cuq, J.-P. (dir.). 2003. *Dictionnaire de didactique du français langue étrangère et seconde*. Paris : CLE International.

Gérard, F.-M., Roegiers, X. 2003. *Des manuels scolaires pour apprendre : concevoir, évaluer, utiliser*. 1<sup>ère</sup> éd. Bruxelles : De Boeck.

Lorrillard, O. 2011. « Concevoir un manuel de français pour l'université japonaise : pour quelle adaptation ? ». *言語文化研究*, 37, p. 223-250. [En ligne] : <https://doi.org/10.18910/24683> [consulté le 28 octobre 2024].

Puren, C. 2011. « Une technologie ancienne peut-elle être rénovée ? Le cas du manuel de langue de spécialité face aux nouveaux enjeux de la perspective actionnelle ». Intervention du 16 juin 2011 à la IX<sup>e</sup> Rencontre internationale du GÉRES.

Tagliante, C. 1994. *La classe de langue*. Paris : CLE International.

## Manuels

Bencini, V. *et al.* 2015. *En cuisine et en salle*. CLE International.

Cholvy, J. 2015. *En cuisine !*. CLE International.

Corbeau, S. *et al.* 2006. *Hôtellerie-restauration.com*. CLE International.

Dussac, E. 2017. *Bon voyage. Français du tourisme*. CLE International.

Laygues, A., Coll, A. 2013. *Le français en contexte. Tourisme*. Maison des langues.

Nguyễn, T. T. T, Vũ, T. M. 2023. *Français du Tourisme – Hôtellerie et Restauration*, Édition de l'Université de Pédagogie de Ho Chi Minh-ville.

Penfornis, J.-L. *et al.* 2013. *Tourisme.com* (2<sup>e</sup> édition). CLE International.

Phal, A. (dir.). 1972. *Vocabulaire général d'orientation scientifique*. Paris : Didier.

Renner, H. *et al.* 1992. *Le français de l'hôtellerie et de la restauration*. CLE International.



GERFLINT

© *Synergies pays riverains du Mékong*, n° 12 - Année 2024.

Revue du GERFLINT.

ARK : <http://ark.bnf.fr/ark:/12148/cb427201715>

Bibliothèque nationale de France.

- Décembre 2024 -

Éléments sous droits d'auteur. Modalités de lecture et de citation, politique d'archivage et mentions légales consultables sur le site de l'éditeur et de la revue :

<https://gerflint.fr/>

<https://gerflint.fr/synergies-pays-riverains-du-mekong>

